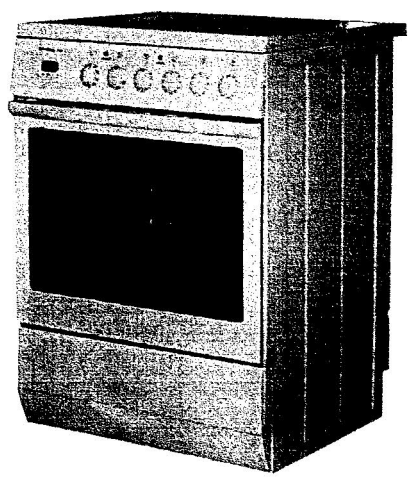
privileg

Elektro-Standherd 8765



Gebrauchs- und
Montageanleitung

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank für Ihren Einkauf bei Quelle. Überzeugen Sie sich selbst: auf unsere Produkte ist Verlaß.
Damit Ihnen die Bedienung leicht fällt, haben wir eine ausführliche Anleitung beigelegt. Sie soll Ihnen helfen, schnell mit Ihrem neuen Gerät vertraut zu werden. Bitte lesen Sie diese Anleitung vor der Inbetriebnahme aufmerksam durch. Sicherheitshinweise finden Sie auf Seite 5.

Eines sollten Sie auf jeden Fall sofort überprüfen: ob Ihr Gerät unbeschädigt bei Ihnen angekommen ist. Falls Sie einen Transportschaden feststellen, wenden Sie sich bitte an die Quelle-Verkaufsstelle, bei der Sie das Gerät gekauft haben, oder an das Regionallager, das es angeliefert hat. Die Telefonnummer finden Sie auf dem Kaufbeleg bzw. auf dem Lieferschein.

Wir wünschen Ihnen viel Freude an Ihrem neuen Standherd.

Ihre Quelle

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise **5**

Wichtige Hinweise **6**

Gerätebeschreibung **7**

Vor dem ersten Gebrauch **8**

Zeitschaltuhr **9**
Einstellung der Uhrzeit 10
Kurzzeitmesser **10**
Abschaltautomatik 11
Ein-/ Abschaltautomatik **12**
Beispiel für Ein-/ Abschaltautomatik 13
Akustisches Signal 13

Energiespartips **14**
Tips zum Geschirrkauf 14
Tips zur Anwendung 15
Tips zur Benutzung des Backofens 15

Kochstellen **16**
Wichtige Hinweise 16
Spezielle Hinweise zum Glaskeramik-Kochfeld 16
Bedienung der Kochstellen **17**
Bedienung Zweikreis-Kochstelle und Bräterstelle **18**
Restwärmeanzeige 18

Backofen **19**
Bedienung 19
Betriebsarten 19
Einschubebenen **22**
Backofen-Zubehörteile **22**
Fettfilter 23
Fleischthermometer 23

Backen **24**
Hinweise **24**
Backen mit Ober-/Unterhitze **24**
Backen mit Heißluft **24**
Tips zum Backen **25**

Backtabelle **26**

Inhaltsverzeichnis

Braten **27**
Tips zum Geschirr 27
Hinweise zum Braten 27
Fleischthermometer 28

Brattabelle **29**

Grillen und Überbacken **30**
Tips zum Grillen 30

Grilltabelle **31**

Einkochen **32**

Einkochtabelle **32**

Auftauen **33**

Reinigung und Pflege **34**
Frontgehäuse 34
Glaskeramik-Kochfeld 34
Backofen 36
Einschubgitter abnehmen 37
Grillheizkörper absenken 37
Backofentür 38
Zubehör 39
Fettfilter 39

Was tun bei Problemen? **40**

Austausch von Geräteteilen **42**
Backofenlampe 42
Sonstiges Zubehör 42

Montageanleitung **43**
Sicherheitshinweise für den Installateur 43
Herd ausrichten 43
Elektroanschluß 44

Technische Daten **46**

Kundendienst **47**
Reparatur 47
Kundenbetreuung 47

Garantie-Information **48**

Sicherheitshinweise

- Unsachgemäßer Elektroanschluß des Herdes ist gefährlich. Um die Gefahr eines elektrischen Schlages zu vermeiden, darf der Anschluß nur vom Technischen Kundendienst oder einem zugelassenen Elektroinstallateur vorgenommen werden.
- Unqualifizierte Eingriffe und Reparaturen am Gerät sind gefährlich, weil Stromschlag- und Kurzschlußgefahr besteht. Sie sind zur Vermeidung von Körperschäden und Schäden am Gerät zu unterlassen. Deshalb solche Arbeiten nur von einem Elektrofachmann, wie z.B. dem Technischen Kundendienst, ausführen lassen.
- Beim Kochen oder Braten können sich überhitzte Fette und Öle auf den Kochstellen schnell entzünden. Es besteht Verbrühungs- und Brandgefahr. Zur Vermeidung der Gefahren, darf das Fritieren nur unter ständiger Aufsicht geschehen.
- Vorsicht: Verbrennungsgefahr vor allem für Kleinkinder und Kinder, da sie die Gefahren noch nicht erkennen. Sie können sich verbrennen oder verbrühen. Deshalb Kleinkinder vom Herd fernhalten und ältere Kinder nur unter Aufsicht mit dem Herd arbeiten lassen.
- Die Oberflächen von Heiz- und Kochgeräten werden bei Betrieb heiß. Die Backofeninnenflächen, die Heizelemente und der Wrasenaustritt werden sehr heiß. Halten Sie deshalb Kleinkinder grundsätzlich fern.
- Vorsicht: Verbrennungsgefahr. Heizelemente, Backraum und Zubehörteile werden bei Betrieb heiß. Benutzen Sie deshalb immer Topflappen oder Topfhandschuhe und hantieren Sie vorsichtig um Verbrennungen zu vermeiden.
- Elektrische Anschlußleitungen von Geräten in Herdnähe können bei Berührung mit heißen Kochstellen oder durch Einklemmen in der Backofentür beschädigt werden und einen Kurzschluß auslösen. Deshalb Zuleitungen vom Herd fernhalten.
- Das Reinigen des Backofens mit Heißdampf- oder Dampfstrahlreiniger kann einen Kurzschluß verursachen. Deshalb die Geräte nicht zum Reinigen verwenden.
- Im Geschirrwagen befindliche Teile wie Papier, Topflappen, Plastikbeutel, Reinigungssprays und -mittel können bei Benutzung des Backofens einen Brand verursachen. Deshalb ist die Lagerung entzündlicher Teile im Geschirrwagen verboten. Den Geschirrwagen nur zum Aufbewahren der Zubehörteile (Backblech, Fettpfanne, Fettfilter usw.) verwenden.
- Bei Glaskeramik-Kochfeldern: Falls in der Oberfläche der Glaskeramik Risse sichtbar werden, darf das Kochfeld nicht mehr benutzt werden, weil Stromschlaggefahr besteht. In diesem Fall sofort alle Kochstellenschalter ausschalten und den Herd durch Herausdrehen der Sicherung bzw. Ausschalten des Leitungsschutzschalters vom Netz trennen. Rufen Sie dann bitte den Kundendienst.

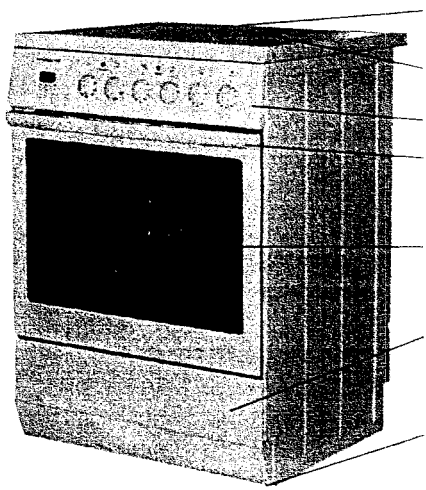
- Glaskeramik-Kochfelder können beschädigt oder verkratzt werden, wenn sie als Abstellfläche verwendet werden. Keinesfalls dürfen Speisen in Alufolie oder Kunststoffgefäßen auf den Kochstellen erhitzt werden. Es besteht Schmelz- und Brandgefahr und das Kochfeld kann beschädigt werden.
- Backofenscharniere können beschädigt werden, wenn die geöffnete Backofentür durch schwere Gegenstände überlastet wird. Deshalb nicht auf die geöffnete Backofentür setzen und keine schweren Gegenstände darauf ablegen.

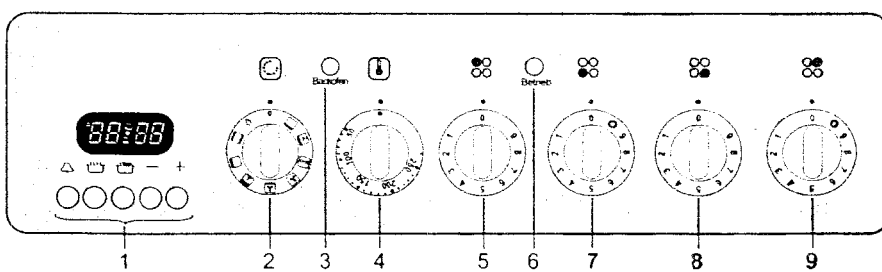
Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Der Elektroherd ist für das haushaltsübliche Zubereiten von Speisen bestimmt. Er darf nicht zweckentfremdet werden!

Die einzelnen Anwendungsmöglichkeiten des Herdes sind in dieser Anleitung ausführlich beschrieben.

Gerätebeschreibung





1 Zeitschaltuhr

2 Funktions-Wahlschalter für Backofen

3 Backofenkontrollampe. Sie leuchtet, solange der Backofen aufheizt und sie erlischt, wenn die Temperatur erreicht ist.

4 Temperaturregler für Backofen

5 Schalter für Kochstelle, hinten links

6 Betriebskontrollampe. Sie zeigt an, dass der Backofen oder eine Kochstelle eingeschaltet ist.

7 Schalter für Kochstelle, vorne links

8 Schalter für Kochstelle, vorne rechts

9 Schalter für Kochstelle, hinten rechts

Vor dem ersten Gebrauch

Bitte führen Sie die folgenden Schritte aus, wenn Sie das Gerät zum ersten Mal in Betrieb nehmen.

Glaskeramik-Kochfeld

Reinigen Sie die Oberfläche der Glaskeramik mit einem feuchten Tuch und etwas Handspülmittel.
Verwenden Sie keine aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. grobe Scheuermittel, kratzende Topfreiniger, Rost- und Fleckenentferner etc.

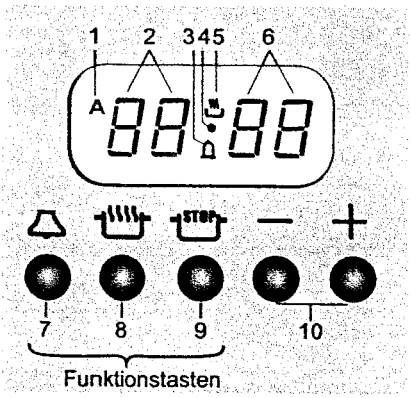
Backofen

Nehmen Sie alle Zubehörteile aus dem Backofen und reinigen Sie diese mit warmem Wasser und handelsüblichem Spülmittel. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel!
Bei den ersten Aufheizvorgängen des Backofens ist ein typischer Neugeruch nicht vermeidbar. Bitte lüften Sie dann den Raum ausreichend.

Zeitschaltuhr

Stellen Sie die aktuelle Uhrzeit so ein, wie es im Kapitel „Zeitschaltuhr" auf den nächsten Seiten beschrieben ist. Die Einstellung der Uhrzeit ist für den Betrieb des Gerätes unbedingt erforderlich, weil erst dann der Backofen freigeschaltet ist.

Zeitschaltuhr



Die Zeitschaltuhr hat folgende Funktionen:

- Anzeige der Uhrzeit
- Kurzzeitwecker
- Abschaltautomatik (nur Backofen)
- Ein-/Abschaltautomatik (nur Backofen)

Nach Erstanschluß des Backofens bzw. Stromausfall...

...blinkt das Display der Zeitschaltuhr. Alle eingegebenen Zeiten sind gelöscht.
Die Einstellung der gegenwärtigen Uhrzeit ist für den Betrieb des Gerätes unbedingt erforderlich, weil erst dann der Backofen freigeschaltet wird.

1 „A" = Automatikanzeige

2 Anzeige der Stunden bzw. gemessene Temperatur

3 Glockensymbol = Kurzzeitmesser

4 Allgemeine Betriebsanzeige

5 Kochtopfsymbol: d.h. Backofen wird beheizt, falls er durch die Knebel eingeschaltet ist (Normalbetrieb = Handbetrieb).

6 Anzeige der Minuten bzw. Vorgabetemperatur

7 **Kurzzeitmesser-Taste**: Funktion Kurzzeitmesser

8 **Dauer-Taste**: Funktion Betriebsdauer

9 **Stop-Taste**: Funktion Betriebsende

10 **+/- Taste:** zur Einstellung von Zeiten (+ erhöht die Zeit, - verringert die Zeit)

Wie nimmt man Einstellungen an der Zeitschaltuhr vor?

Eingaben an der Uhr funktionieren wie folgt: gewünschte Funktion mit der entsprechenden Taste wählen und mit der + oder - Taste gewünschte Zeit einstellen.
Beim Drücken der +/- Taste erfolgt die Zählgeschwindikeit zuerst langsam und dann schneller.

Zeitschaltuhr

Einstellung der Uhrzeit

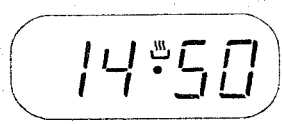
Vorgehensweise

- **Dauer-Taste** und **Stop-Taste** gleichzeitig kurz drücken.

  Wichtig*: **Stop-Taste** zuerst loslassen, dann erst die andere.

  Gleich danach mit **+/– Tasten** die Uhrzeit einstellen.
- Einige Sekunden nach der Einstellung wird die eingestellte Uhrzeit angenommen und angezeigt.

Beispiel: es ist 14.50 Uhr



Für Korrekturen der Uhrzeit genauso vorgehen.

* Falls nicht die **Stop-Taste**, sondern die **Dauer-Taste** zuerst losgelassen wird, kommt es zur Programmierung eines Automatikbetriebes. Dies wird durch das „A" im Display signalisiert.
In diesem Fall die Programmierung löschen: **Dauer-Taste** einmal betätigen und mit der **– Taste** „0 00" einstellen. Das Symbol „A" blinkt dann und ein Signalton ertönt.

Dauer-Taste und **Stop-Taste** einmal gleichzeitig kurz drücken. Das Symbol „A" erlischt.

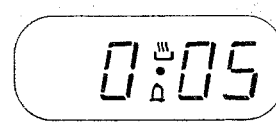
Einstellung der Uhrzeit erneut vornehmen.

Kurzzeitmesser

Vorgehensweise

- **Kurzzeitmesser-Taste** drücken und mit den **+/– Tasten** die gewünschte Kurzzeit einstellen.
- Einige Sekunden nach der Einstellung wird die Kurzzeit übernommen, die gegenwärtige Uhrzeit wird angezeigt und das Glockensymbol leuchtet.
- Nach Ablauf ertönt ein Signalton (ca. 7 Minuten), der durch Drücken einer der Funktionstasten abgestellt werden kann.

Bsp: Kurzzeit von 5 Min. ist eingegeben:



Hinweise:

- Die ablaufende Kurzzeit kann jederzeit durch Drücken der **Kurzzeitmesser-Taste** abgelesen bzw. korrigiert werden.
- Der Kurzzeitmesser ist unabhängig von den Ein-/Abschaltfunktionen des Backofens, d.h. beide Funktionen können gleichzeitig unabhängig voneinander benutzt werden.
- Zum Löschen die Kurzzeit auf 0.00 stellen.

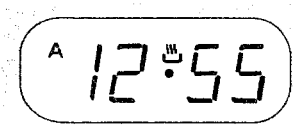
Abschaltautomatik

Sie können den in Betrieb befindlichen Backofen zu einer bestimmten Uhrzeit (=Betriebsende) automatisch abschalten lassen.

Vorgehensweise

- **Stop-Taste** drücken und mit den **+/– Tasten** die Uhrzeit einstellen, zu der das Gericht fertig sein soll.
- Einige Sekunden nach der Einstellung wird die Uhrzeit übernommen, „A" und das Kochtopfsymbol leuchten und die Zeit läuft ab.
- Nach Ablauf wird der Backofen abgeschaltet, es ertönt ein Signalton, „A" blinkt und das Kochtopfsymbol leuchtet nicht mehr.
- Backofen ausschalten, d.h. Funktions-Wahlschalter und Temperaturregler auf Aus („•" bzw. „0") drehen. Speisen aus dem Backofen holen. Den Signalton durch Drücken einer Funktionstaste ausschalten.
- **Dauer-Taste** und **Stop-Taste** gleichzeitig drücken um auf Hand-Betrieb umzuschalten. „A" ist erloschen, das Kochtopfsymbol leuchtet und der Backofen kann wieder wie gewohnt (d.h. ohne Programmierung) benutzt werden.

Beispiel: Abschaltautomatik mit Betriebsende 12.55 Uhr ist eingegeben und läuft ab (wird nur kurz angezeigt):



Hinweise:

- Das Betriebsende kann durch Drücken der **Stop-Taste** überprüft und mit den **+/– Tasten** korrigiert werden.
- Zum Löschen der ablaufenden Abschaltautomatik **Dauer-Taste** und **Stop-Taste** gleichzeitig drücken.

  Die eingegebene Programmierung ist gelöscht, und der Backofen kann wie gewohnt benutzt werden.

Zeitschaltuhr

Ein-/ Abschaltautomatik

Sie können für den Backofen sowohl die Betriebsdauer als auch das Betriebsende im voraus wählen.

Vorgehensweise

- **Dauer-Taste** drücken und mit den **+/– Tasten** die gewünschte Betriebsdauer einstellen.
- **Stop-Taste** drücken und mit den **+/– Tasten** die Uhrzeit einstellen, zu der das Gericht fertig sein soll.
  Einige Sekunden nach der Einstellung wird die Uhrzeit wieder angezeigt und die Programmierung ist vorgenommen. Das „A" leuchtet und das Kochtopfsymbol ist erloschen.
  Zur Kontrolle der Programmierung Dauer- oder Stop-Taste drücken.
- Speisen in den Backofen stellen und mit dem Funktions-Wahlschalter und dem Temperaturregler den Backofen einschalten.
- Zur programmierten Uhrzeit schaltet sich der Backofen automatisch ein. Das Kochtopfsymbol leuchtet dann auf.
- Nach Ablauf wird der Backofen und das Kochtopfsymbol abgeschaltet, es ertönt ein Signalton und „A" blinkt.
- Backofen ausschalten, d.h. Funktions-Wahlschalter und Temperaturregler auf Aus („•" bzw. „0") drehen. Speisen aus dem Backofen holen.
- **Dauer-Taste** und **Stop-Taste** gleichzeitig drücken um auf Hand-Betrieb umzuschalten. „A" ist erloschen, das Kochtopfsymbol leuchtet und der Backofen kann wieder wie gewohnt (d.h. ohne Programmierung) benutzt werden.

Hinweise:

- Die verbleibende Betriebsdauer bzw. das Betriebsende kann jederzeit durch Drükken der entsprechenden Tasten abgelesen bzw. korrigiert werden.
- Solange „A" aufleuchtet und das Kochtopfsymbol nicht aufleuchtet, kann der Backofen nicht manuell eingeschaltet werden, weil eine Programmierung vorliegt.
- Zum Löschen der Ein-/ Abschaltautomatik **Dauer-Taste** und **Stop-Taste** gleichzeitig drücken. Die eingegebene Programmierung ist gelöscht, und der Backofen kann wie gewohnt benutzt werden.

Beispiel für Ein-/ Abschaltautomatik

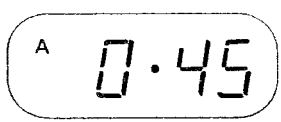
Die gegenwärtige Uhrzeit ist 10.05 Uhr. Sie möchten, daß ein vorbereitetes Gericht um 12.00 Uhr (= Betriebsende) fertig ist. Die Garzeit (= Betriebsdauer) im Backofen soll 45 Minuten betragen.

Gehen Sie dann wie folgt vor:

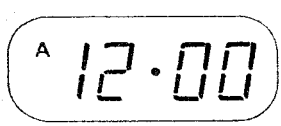
- **Dauer-Taste** drücken und mit der **+ Taste** 45 Minuten einstellen:
  0.00–>0.01–>0.02 ... ... 0.44–>0.45
- **Stop-Taste** drücken und mit der **+ Taste** 12.00 Uhr einstellen:
  10.50–>10.51–>10.52 ... ... –>12.00
- Speisen in den Backofen stellen. Funktions-Wahlschalter und den Temperaturregler betätigen.
- Um 11.15 Uhr schaltet sich der Backofen ein und um 12.00 Uhr wieder aus.

Wenn Sie gleich nach der Programmierung eine Taste drücken:

Dauer-Taste: Die Betriebsdauer wird kurz angezeigt. Sie kann korrigiert werden.



Stop-Taste: Das Betriebsende wird kurz angezeigt. Es kann korrigiert werden.



Akustisches Signal

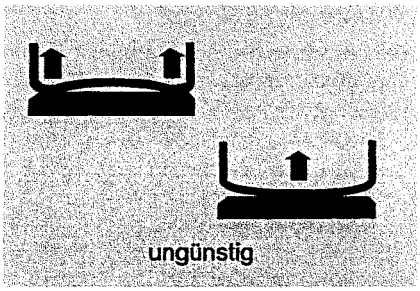
Die Lautstärke des Signaltons kann folgendermaßen verstellt werden:

Wenn keine Programmierung vorliegt, die – **Taste** mehrmals betätigen um den Signalton zu verändern. Der zuletzt gehörte Signalton wird übernommen.

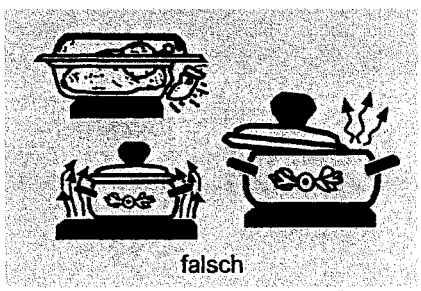
Maximalzeiten

Signalton: 7 Minuten
Betriebsdauer: 10 Stunden
Kurzzeit: 23 Std. 59 Min.
Uhrzeit: 23 Std. 59 Min.

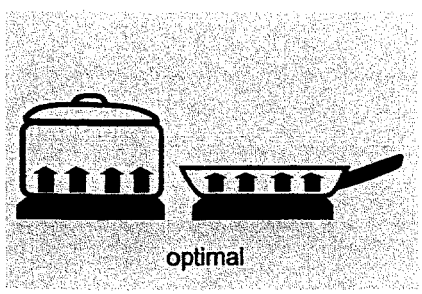
Energiespartips



Topf- oder Pfannenboden zu dünn. Bei Erwärmung wölbt er sich. Erhöhter Energieverbrauch und ungleichmäßige Wärmeverteilung sind die Folge.



Geschirr zu groß bzw. zu klein. Überstehendes feuerfestes Glas kann abplatzen. Zu kleiner Topf bzw. Topfdeckel nicht richtig aufgelegt, vergeudet Energie.



Gutes Kochgeschirr.

Nachfolgend finden Sie einige wichtige Hinweise, um energiesparend und effizient mit Ihrem neuen Herd und dem Kochgeschirr umzugehen.

Es gilt der Grundsatz:
Je besser Topf und Pfanne, desto geringer der Stromverbrauch!

Tips zum Geschirrkauf

- Gute Töpfe erkennt man am ebenen, starken Boden. Unebene Töpfe verursachen erhöhten Energieverbrauch und längere Garzeiten.
- Beim Kauf von Töpfen darauf achten, dass häufig der obere Topfdurchmesser angegeben wird. Dieser ist meistens größer als der Topfboden.
- Schnellkochtöpfe sind durch den geschlossenen Garraum und den Überdruck besonders zeit- und energiesparend. Durch kurze Gardauer werden Vitamine geschont.

Tips zur Anwendung

- Die beste Wärmeübertragung findet statt, wenn Topfboden und Kochstelle gleich groß sind und der Topf in der Mitte der Kochstelle steht.
- Töpfe und Pfannen dürfen im Durchmesser größer, jedoch nicht kleiner als die Kochstelle sein, da sonst größere Wärmeverluste auftreten und Verschmutzungen festbrennen können.
- Kochtöpfe und Pfannen nach Möglichkeit immer mit einem passenden Deckel verschließen.
- Zu jeder Speisemenge sollte der richtige Topf verwendet werden. Ein großer kaum gefüllter Topf benötigt viel Energie.
- Beim Kochen rechtzeitig auf eine niedrigere Kochstufe herunterschalten und zum Garzeitende die Kochstelle einige Minuten vorher ausschalten, um die Restwärme zu nutzen.
- Immer auf eine ausreichende Menge Flüssigkeit im Schnellkochtopf achten, da bei leergekochtem Topf die Kochstelle und der Topf durch Überhitzung beschädigt werden können.
- Bei Verwendung von Spezialgeschirr müssen zusätzlich die Anweisungen des Herstellers beachtet werden.

Tips zur Benutzung des Backofens

- Nach Möglichkeit dunkle schwarz lackierte, silikonbeschichtete oder emaillierte Backformen verwenden, weil sie die Backofenhitze besonders gut aufnehmen.
- Den Backofen nur vorheizen, wenn es im Rezept oder in den Tabellen weiter hinten angegeben ist.
- Beim Aufheizen des leeren Backofens wird viel Energie benötigt. Deshalb kann durch Backen mehrerer Kuchen oder Pizzas hintereinander Energie eingespart werden, weil der Backofen noch warm ist.
- Gegen Ende längerer Backzeiten kann der Backofen ca. 10 Minuten vorher ausgeschaltet werden, um die Restwärme zum Fertigbacken zu nutzen.

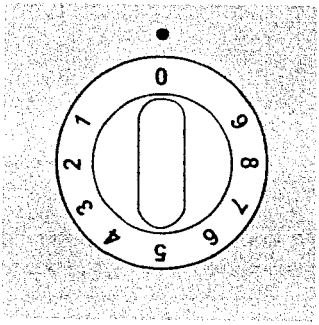
Kochstellen

Wichtige Hinweise

- Betreiben Sie Kochstellen nicht ohne Kochgeschirr und benutzen Sie die Kochstellen nicht zur Raumheizung!
- Achten Sie auch auf saubere Kochstellen und saubere Topfböden, denn Verschmutzungen beeinträchtigen die Funktionstüchtigkeit.
- **Auf den Kochstellen können sich überhitzte Fette und Öle schnell entzünden. Speisen mit Fetten und Ölen (z.B. Pommes frites) dürfen daher nur unter Aufsicht zubereitet werden.**

Spezielle Hinweise zum Glaskeramik-Kochfeld

- Ein Glaskeramik-Kochfeld ist sehr widerstandsfähig, aber nicht unzerbrechlich. Spitze und harte Gegenstände, die auf die Oberfläche fallen, können es beschädigen.
- Falls in der Oberfläche der Glaskeramik Risse sichtbar werden, darf das Kochfeld nicht mehr benutzt werden, weil Stromschlaggefahr besteht. In diesem Fall sofort alle Kochstellenschalter ausschalten und den Herd durch Herausdrehen der Sicherung bzw. Ausschalten des Leitungsschutzschalters vom Netz trennen. Rufen Sie dann bitte den Kundendienst.
- Sandkörner oder rauhe Stahlgußtöpfe können auf der Oberfläche und dem Dekor Kratzer verursachen.
- Das Kochfeld kann beschädigt oder verkratzt werden, wenn es als Abstellfläche verwendet wird. Keinesfalls dürfen Speisen in Alufolie oder Kunststoffgefäßen auf den Kochstellen erhitzt werden. Es besteht Schmelz- und Brandgefahr und das Kochfeld kann beschädigt werden.
- Die rotglühende Heizung kann je nach Blickwinkel etwas über den Rand der markierten Zone hinaus scheinen.
- Bei weißem Ceranfeld erscheinen die Kochstellen, solange diese nach dem Ausschalten noch erhitzt sind, in gelblicher Färbung. Nach dem Abkühlen werden diese wieder weiß.



Kochstellenschalter

Bedienung der Kochstellen

Die Kochstellen werden mit den Schaltern auf der Bedienungsblende in Betrieb gesetzt.
Die Symbole oberhalb der Schalter zeigen die Zugehörigkeit zu den Kochstellen an.

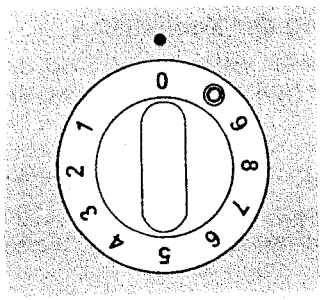
Die Heizleistung der Kochstellen kann stufenlos eingestellt werden.

Es ist sinnvoll, etwa 3-5 Minuten vor dem Ende des Garvorgangs die Kochstellen abzuschalten. Damit kann die Nachwärme genutzt werden.

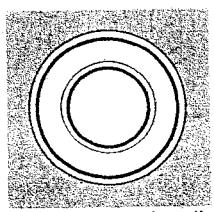
In der Tabelle finden Sie Anwendungsbeispiele für die einzelnen Kennzahlen.

Kennzahl	Geeignet für
0	Aus-Stellung, Nachwärmenutzung
1 - 2	Warmhalten, Fortkochen kleiner Mengen **(niedrigste Leistung)**
3	Fortkochen
4 - 5	Fortkochen großer Mengen, Weiterbraten größerer Stücke
6	Braten, Einbrenne herstellen
7 - 8	Braten
9	Ankochen, Anbraten, Braten **(höchste Leistung)**

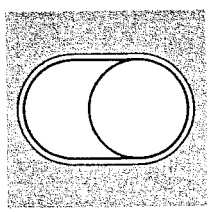
Kochstellen



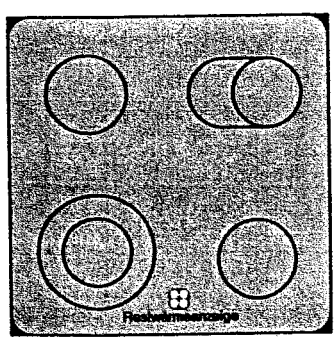
Kochstellenschalter mit Zuschaltung



Zweikreis-Kochstelle



Bräterstelle



Bedienung Zweikreis-Kochstelle und Bräterstelle

Bei der Zweikreis-Kochstelle und Bräterstelle kann die Heizfläche dem jeweiligen Kochgeschirr angepaßt werden.
Die Kochstelle wird mit dem zugehörigen Kochstellenknebel ein- und ausgeschaltet.

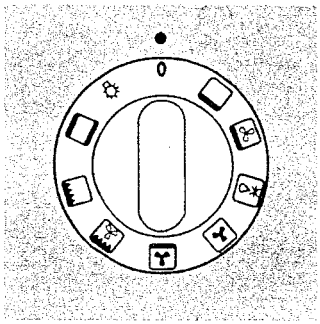
- Das Zuschalten des größeren Heizkreises erfolgt durch Drehen des Kochstellenknebels auf Endanschlag (siehe Symbol ◎ ; "Klick" ist hörbar). Anschließend wird die gewünschte Stufe eingestellt.
- Das Abschalten aller Heizkreise erfolgt durch Drehen des Kochstellenknebels auf 0 (Aus).

Top Speed-Heizkörper

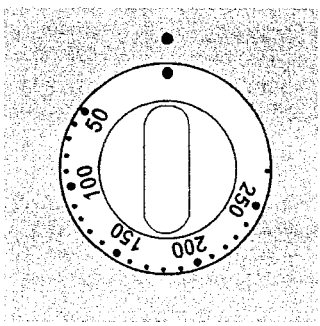
Kochstellen mit Top Speed-Heizkörpern (siehe Technische Daten) unterscheiden sich von normalen Heizkörpern durch die extrem kurze Aufglühzeit, wodurch der Kochvorgang sehr schnell beginnen kann.

Restwärmeanzeige

Jeder Kochstelle ist eine Signallampe zugeordnet, die aufleuchtet, wenn die Kochstelle heiß ist. Wenn sich die Kochstelle abgekühlt hat, erlischt die Lampe.
Die Restwärmeanzeige einer Kochstelle kann auch aufleuchten, wenn ein erhitzter Topf auf eine unbenutzte Kochstelle verschoben wird.



Funktions-Wahlschalter



Temperaturregler

Wichtige Hinweise

- Legen Sie den Backofenboden nicht mit Alufolie aus und stellen Sie keine Pfannen, Töpfe etc. auf den Boden, da sonst die Backofenemaille durch den entstehenden Hitzestau beschädigt werden kann.
- Obstsäfte, die vom Backblech tropfen, können auf der Emaille Flecken hinterlassen, die unter Umständen nicht mehr entfernt werden können.

Bedienung

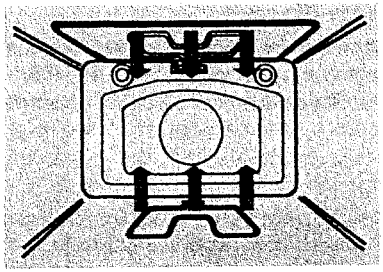
Zur Bedienung des Backofens steht der Funktions-Wahlschalter und der Temperaturregler zur Verfügung.

Betriebsarten

Der Backofen kann in folgenden Betriebsarten betrieben werden:

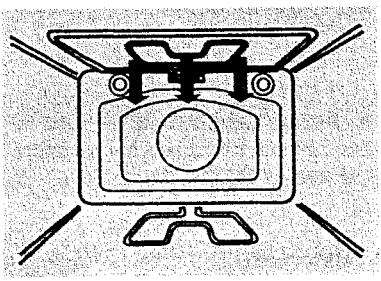
Backofenbeleuchtung ☼

Die Backofenbeleuchtung kann ohne weitere Funktion eingeschaltet werden.
Praktische Anwendung dafür ist die Reinigung des Backofens oder das Ausnützen der Nachwärme am Ende eines Brat- oder Backvorganges.
In allen anderen Betriebsarten wird die Beleuchtung automatisch mit eingeschaltet.



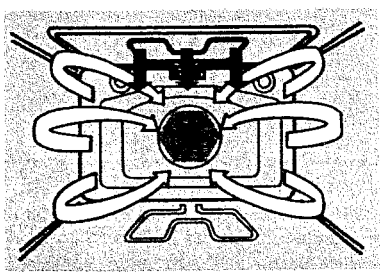
Ober-/ Unterhitze

Die Wärme wird von den Heizkörpern an der Ober- und Unterseite des Backofens gleichmäßig an das Gargut abgegeben. Backen oder Braten ist nur auf einer Ebene möglich.



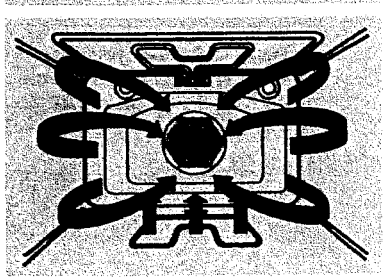
Grill

Die Wärmeabgabe erfolgt direkt durch den an der Garraumdecke befindlichen Infrarot-Grillheizkörper.
Diese Betriebsweise eignet sich besonders zum Grillen von Kurzbratstücken, wie Steaks, Würstchen, Schnitzel, Koteletts usw.



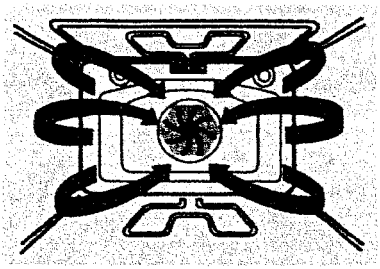
Umluftgrill

Grillheizkörper und Ventilator sind gleichzeitig in Betrieb. Diese Betriebsart eignet sich besonders zum Grillen und Braten größerer Fleischstücke oder Geflügel auf einer Ebene. Sie eignet sich auch zum Gratinieren und Überbacken.



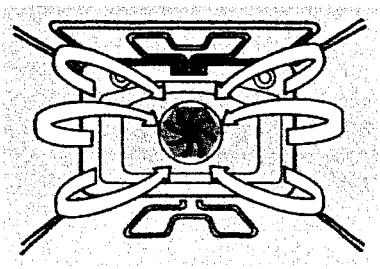
Pizzastufe

Bei dieser Betriebsart sind der Unterhitzeheizkörper und die Heißluft in Betrieb.
Sie ist besonders geeignet für das Backen von **Pizza**.
Feuchte und / oder schwere Kuchen auf 2 Ebenen, Obstkuchen mit Hefe- und Mürbeteig und Käsesouffle gelingen mit dieser Betriebsart am besten.



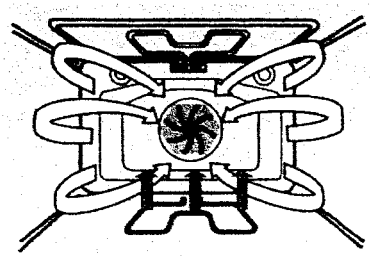
Heißluft

Das Gebläse an der Backofenrückwand verteilt erhitzte Luft in einem ständigen Kreislauf direkt auf das Brat-/ Backgut.
Diese Beheizungsart eignet sich besonders für gleichzeitiges Braten und Backen auf mehreren Ebenen.



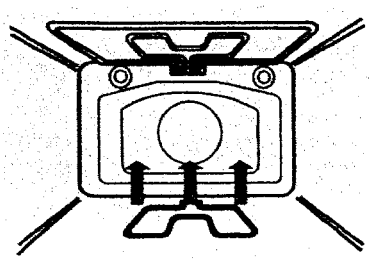
Auftaustufe

Bei dieser Betriebsart erfolgt die Luftumwälzung ohne Heizung. Diese wird zum schonenden Auftauen von Gefriergut verwendet.



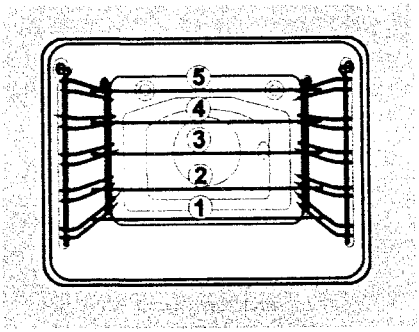
Unterhitze-Ventilator

Bei dieser Betriebsart ist der untere Heizkörper und das Gebläse in Betrieb.
Bei dieser Betriebsart gelingen Ihnen das Backen von sehr flachen Kuchen und auch das Einkochen von Obst und Gemüse besonders gut.
Verwenden Sie die 1. Einschubebene von unten und nicht zu hohe Kuchenformen, damit die erwärmte Luft auch die Oberseite der Speise erreicht.



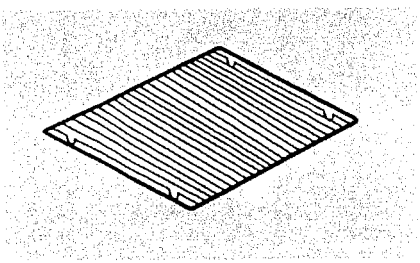
Unterhitze

Die Wärme wird nur von dem Heizkörper an der Unterseite des Backofens an das Gargut abgegeben. Diese Betriebsart sollte dann gewählt werden, wenn die Unterseite des Backgutes stärker gebraten oder gebacken werden soll (z.B. beim Backen von nassem Kuchen mit Obstbelag).
Die Unterhitze kann auch zur zweckmäßigen Backofenreinigung verwendet werden. Näheres zur Soft Clean Funktion im Kapitel „Reinigung und Pflege".



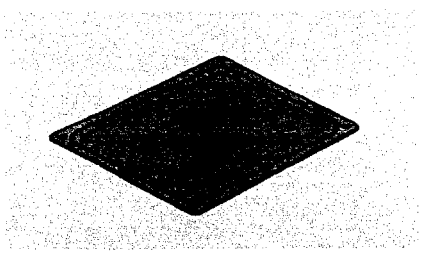
Einschubebenen

Das Zubehör (Rost, Fettpfanne, Backblech) kann in **5 Ebenen** in den Backofen eingeschoben werden.
In den nachfolgenden Tabellen ist die jeweilige Ebene mit angegeben.
Beachten Sie bitte die Zählweise der Einschubebenen von unten nach oben!

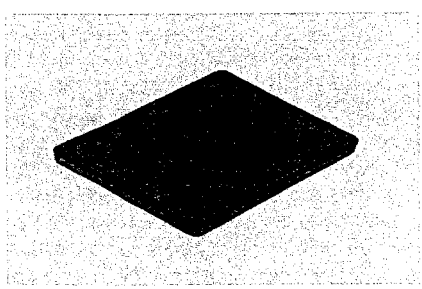


Backofen-Zubehörteile

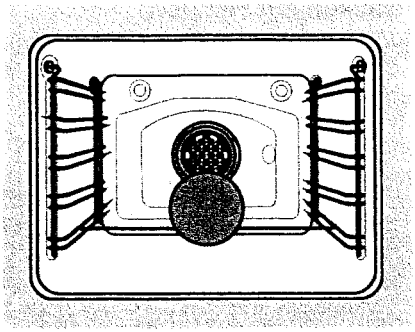
Rost für Geschirr, Kuchenformen, Braten und Grillstücke



Backblech (flach) für Kuchen und Plätzchen



Fettpfanne (tief) für feuchte Kuchen, Braten oder Auffanggefäß.



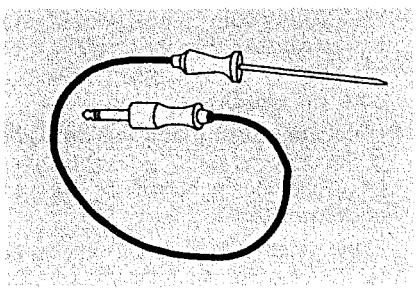
Fettfilter

Der eingesetzte Fettfilter an der Backofenrückwand schützt den Ventilator, den Ringheizkörper und den Backofen weitgehend vor unerwünschten Fettablagerungen.

Deshalb den Fettfilter beim Braten und Grillen immer einsetzen und beim Backen immer herausnehmen!

Bitte beachten:

Ein eingesetzter Fettfilter kann beim Backen zu schlechten Backergebnissen führen.



Fleischthermometer

Die Anwendung des Fleischthermometers ist im Kapitel „Braten" beschrieben.

Zum Backen können Sie Ober-/Unterhitze oder Heißluft verwenden.
Fettfilter beim Backen immer herausnehmen!

Hinweise

- Zum Backen richten Sie sich bitte bei der Wahl der Einschubebene, Temperatur und Backzeit nach der Backtabelle und nicht nach evtl. alten Erfahrungswerten anderer Backöfen. Die in der Backtabelle angegebenen Werte sind speziell für diesen Backofen ermittelt und getestet.
- Falls Sie in der Backtabelle keine Angaben zu einer speziellen Gebäckart finden, so wählen Sie die Angaben zu einer ähnlichen Gebäckart.

Backen mit Ober-/Unterhitze

- Nur eine Einschubebene benutzen.
- Die Ober-/Unterhitze eignet sich besonders für das Backen von trockenen Kuchen, Brot und Biskuit.
- Dunkle Backformen verwenden. Helle Backformen bräunen schlechter, da sie die Wärme reflektieren.
- Backformen immer auf den Rost stellen. Bei Verwendung eines Backbleches den Rost entfernen.
- Vorheizen verkürzt die Backzeit. Die Speisen erst in den Backofen einschieben, wenn die vorgewählte Temperatur erreicht ist, d.h. nach dem ersten Erlöschen der roten Backofenkontrollampe.

Backen mit Heißluft

- Die Heißluft eignet sich besonders für das Backen auf mehreren Ebenen, für feuchte Kuchen und für Obstkuchen.
- Es können auch helle Backformen verwendet werden.
- Die Backtemperatur ist in der Regel niedriger als beim Backen mit „Ober-/Unterhitze" (s.a. Backtabelle).
- Beim Backen von feuchten Blechkuchen (Obstkuchen) wegen der starken Dampfbildung maximal zwei Bleche einschieben.
- Unterschiedliche Backwaren können gemeinsam gebacken werden, wenn die Backtemperatur in etwa übereinstimmt.
- Die Backzeit kann bei mehreren Blechen unterschiedlich sein. Eventuell muß ein Blech früher als das andere herausgenommen werden.
- Kleingebäck wie Plätzchen möglichst gleich dick und gleich groß zubereiten. Ungleichmäßiges Gebäck bräunt auch ungleichmäßig!
- Wenn mehrere Kuchen gleichzeitig gebacken werden, entsteht im Backofen mehr Dampf, der an der Backofentür zu Kondensatbildung führen kann.

Tips zum Backen

Ist der Kuchen durchgebacken?

Mit einem Holzstäbchen stechen Sie an der höchsten Stelle den Kuchen an. Wenn kein Teig mehr kleben bleibt, ist der Kuchen fertig. Sie können den Backofen ausschalten und die Nachwärme nutzen.

Der Kuchen fällt zusammen

Überprüfen Sie Ihr Rezept. Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit. Beachten Sie die Rührzeiten, vor allem beim Einsatz von Küchenmaschinen.

Der Kuchen ist unten zu hell

Verwenden Sie beim nächsten Mal eine dunkle Backform, setzen Sie den Kuchen eine Ebene tiefer ein oder schalten Sie gegen Ende der Backzeit die Betriebsart Unterhitze ein.

Kuchen mit einem feuchten Belag ist nicht durchgebacken z.B. Käsekuchen

Reduzieren Sie das nächste Mal die Backtemperatur und verlängern Sie die Backzeit.

Hinweise zur Backtabelle:

- Die Temperatur ist in Spannen angegeben. Wählen Sie immer erst die niedrige Temperatur. Wenn die Bräunung nicht ausreichend ist, können Sie beim nächsten Mal die Temperatur erhöhen.
- Bei den Backzeiten handelt es sich um Richtwerte, die je nach individuellen Gegebenheiten variieren können.
- Die **fettgedruckten** Angaben zeigen Ihnen die für das Gebäck jeweils **günstigste Beheizungsart.**
- Bei * **Backofen vorheizen.**

Backtabelle

Gebäckart	Einschub	Temperatur °C	Einschub	Temperatur °C	Backzeit Minuten
Süße Kuchen					
Napf-und Rodonkuchen	**2**	**160 - 170**	2	150 - 160	55 - 70
Kastenkuchen	**2**	**160 - 170**	2	150 - 160	60 - 70
Schlupfkuchen, Springform	2	160 - 170	**2**	**150 - 160**	45 - 60
Käsekuchen, Springform	**2**	**170 - 180**	3	150 - 160	60 - 80
Obstkuchen, Mürbeteig	2	180 - 190	**3**	**160 - 170**	50 - 70
Obstkuchen mit Guß	2	170 - 180	**3**	**160 - 170**	60 - 70
Biskuittorte *	**2**	**170 - 180**	2	150 - 160	30 - 40
Streuselkuchen	3	180 - 190	**3**	**160 - 170**	25 - 35
Obstkuchen, Rührteig	**3**	**170 - 180**	**3**	**150 - 160**	50 - 70
Zwetschgenkuchen	3	180 - 200	**3**	**150 - 160**	30 - 50
Biskuitrolle *	**3**	**180 - 190**	**3**	**160 - 170**	15 - 25
Rührkuchen	3	160 – 170	**3**	**150 - 160**	25 - 35
Hefezopf, - kranz	2	180 - 200	**3**	**160 - 170**	35 - 50
Stollen	2	170 - 180	**3**	**150 - 160**	45 - 70
Apfelstrudel	2	180 - 200	**3**	**170 - 180**	40 - 60
Hefeblechkuchen	2	170 - 180	**3**	**150 - 160**	40 - 60
Pikantes Gebäck					
Quiche	2	180 - 190	**3**	**170 - 180**	45 - 60
Pizza *	2	210 - 230	**3**	**190 - 210**	30 - 45
Brot	**2**	**190 - 210**	3	170 - 180	50 - 60
Brötchen *	2	**200 - 220**	3	180 - 190	30 - 40
Kleingebäck					
Mürbeteigplätzchen	3	170 - 180	**3**	**150 - 160**	15 - 25
Spritzgebäck	3	170 - 180	**3**	**150 - 160**	20 - 30
Hefekleingebäck	3	180 - 200	**3**	**160 -170**	20 - 35
Blätterteiggebäck	3	190 - 200	**3**	**170 - 180**	20 - 30
Windbeutel / Eclairs	3	180 - 200	**3**	**180 - 190**	25 - 45
Tiefgefrorenes Gebäck					
Apfel-, Quarkstrudel	2	180 – 200	**3**	**170 - 180**	50 – 70
Käsekuchen	2	180 – 190	**3**	**160 – 170**	65 – 85
Pizza	2	200 - 220	**3**	**170 - 180**	20 – 30
Backofen-Pommes frites*	2	200 - 220	**3**	**170 - 180**	20 – 35
Backofenkroketten	2	200 - 220	**3**	**170 - 180**	20 - 35

Braten

Zum Braten können Sie Ober-/Unterhitze oder Heißluft verwenden.
Welche Betriebsart für welches Gericht am günstigsten ist, erkennen Sie am **Fettdruck** in der Brattabelle.

Fettfilter beim Braten immer einsetzen.

Tips zum Geschirr

- Sie können Geschirr aus Email, feuerfestem Glas, Ton (Römertopf) oder Gußeisen verwenden.
- Brattöpfe aus Edelstahl sind ungünstig, da sie die Wärme sehr stark reflektieren.
- Wenn Sie den Braten abdecken, bleibt er saftiger und der Backofen verschmutzt nicht so stark.
- Im offenen Geschirr bräunt der Braten schneller. Für sehr große Braten eignet sich der Rost in Verbindung mit der Fettpfanne.

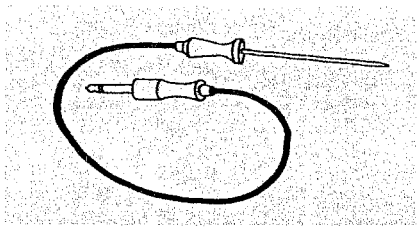
Hinweise zum Braten

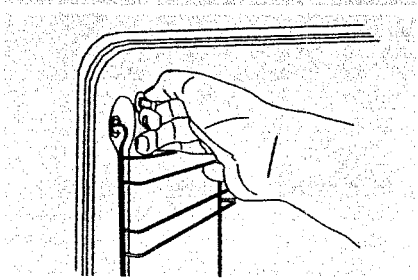
In der Brattabelle finden sie Angaben zur Temperatur, Einschubebene und Bratzeit. Weil Bratzeiten sehr stark von Art, Gewicht und Qualität des Fleisches abhängig sind, können sich Abweichungen ergeben.

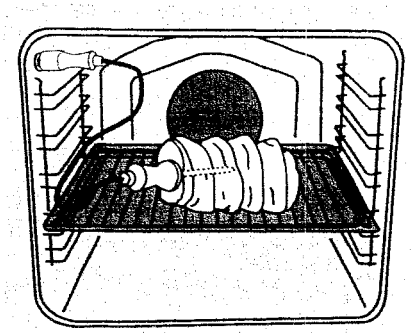
- Das Braten von Fleisch, Geflügel und Fisch lohnt sich erst ab 1 kg Gewicht.
- Es ist soviel Flüssigkeit zuzugeben, daß austretendes Fett und Fleischsaft nicht verbrennen. D.h. bei längerer Bratzeit muß zwischendurch der Braten kontrolliert und Flüssigkeit nachgegossen werden.
- Etwa nach der halben Garzeit sollte der Braten besonders beim Braten im Brattopf gewendet werden. Es ist deshalb sinnvoll, zuerst den Braten mit der Anrichteseite nach unten in den Backofen zu geben.
- Beim Braten von größeren Fleischstükken kann es zu einer stärkeren Dampfbildung und einem Niederschlag an der Tür kommen. Dies ist ein natürlicher Vorgang und beeinträchtigt nicht die Funktionsweise des Gerätes. Nach dem Braten sollte die Tür und das Sichtfenster trockengewischt werden.
- Bei Braten auf dem Rost setzen Sie den Rost auf die seitlichen Stäbe der Einschubebenen und stellen Sie die Fettpfanne unter dem Rost, um den Fleischsaft aufzufangen.
- Lassen Sie Speisen nicht im geschlossenen Backofen abkühlen, um Kondenswasser und Korrosion zu vermeiden.

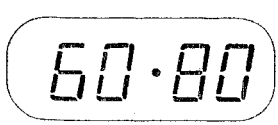
Fleischthermometer

Durch den Einsatz des Fleischthermometers wird beim Braten größerer Fleischstücke die Kerntemperatur gemessen und so der gewünschte Garpunkt des Bratens festgestellt.









Ist-Temperatur des Bratens — Soll-Temperatur Kerntemperatur

Die Kerntemperatur ist abhängig von der Fleischart:

Hackbraten, Kalbsbraten	70 - 80°C
Hähnchen, Ente, Pute	80 - 85°C
Gans	85 - 90°C
Lammfleisch, -braten	75 - 80°C
Wild	70 - 75°C

Vorgehensweise

- Den Blindstopfen links vorne im Backofen herausnehmen.
- Die Spitze des Fleischthermometers möglichst tief in das Fleischstück einstechen, sodaß sich die Spitze in der Mitte des Fleischstückes befindet. Den Braten auf dem Rost oder der Fettpfanne in den Backofen stellen. Den Stecker des Fleischthermometers in die an der Backofenseitenwand links befindliche Steckdose einstecken.
- An der Zeitschaltuhr wird bei eingestecktem Fleischthermometer nicht mehr die gewohnte Uhrzeit angezeigt, sondern links die Ist-Temperatur des Bratens und rechts die Soll-Temperatur (Kerntemp.).
- Während die Temperaturen angezeigt werden, kann durch die +/– Taste die Kerntemperatur von 80°C verändert werden.
- Backofen mit dem Funktions-Wahlschalter und dem Temperaturregler einschalten.
- Bei Erreichen der Kerntemperatur schaltet sich der Backofen aus und es ertönt ein Signalton. Der Braten ist dann fertig. (Hinweis: Falls die Ist-Temperatur die Soll-Temperatur unterschreitet, heizt der Backofen weiter.)
- Funktions-Wahlschalter und den Temperaturregler ausschalten.
- Zum Herausnehmen des fertigen Bratens, zuerst den Stecker an der Backofenseitenwand links herausziehen. **Vorsicht, heiß!** Am Besten dazu einen Küchenhandschuh oder einen Topflappen verwenden.

Brattabelle

Fleischart	Gewicht g	Einschub	Temperatur °C	Einschub	Temperatur °C	Bratzeit Minuten
Rinderfleisch						
Rinderbraten	1000	2	200 - 220	2	180 - 190	100 - 120
Rinderbraten	1500	2	200 - 220	2	170 - 180	120 - 150
Roastbeef, rosa	1000	2	220 - 230	2	180 - 200	30 - 40
Roastbeef, durch	1000	2	220 - 230	2	180 - 200	40 - 50
Schweinefleisch						
Schweinebraten mit Schwarte	2000	2	180 - 190	2	170 - 180	140 – 160
Schweinebauch	1500	2	190 – 200	2	170 – 180	120 – 150
Schweinebauch	2000	2	180 – 200	2	160 – 170	150 – 180
Schweineschulter	1500	2	200 – 220	2	160 – 170	120 – 140
Rollbraten	1500	2	200 – 220	2	160 – 170	120 – 140
Kassler	1500	2	180 – 200	2	160 – 170	100 – 120
Hackbraten	1500	2	210 – 220	2	170 – 180	60 – 70
Kalbfleisch						
Kalbsrollbraten	1500	2	180 – 200	2	170 – 190	90 – 120
Kalbshaxen	1700	2	180 – 200	2	170 – 180	120 – 130
Lammfleisch						
Lammrücken	1500	2	190 – 200	2	170 – 180	100 – 120
Hammelkeule	1500	2	190 – 200	2	170 – 180	120 – 130
Wild						
Hasenrücken	1500	2	190 – 210	2	180 – 190	100 – 120
Rehkeule	1500	2	190 – 210	2	170 – 180	100 – 120
Wildschweinkeule	1500	2	190 – 210	2	170 – 180	100 – 120
Geflügel						
Hähnchen, ganz	1200	2	200 – 210	2	180 – 190	60 – 70
Poularde	1500	2	200 – 210	2	180 – 190	70 – 90
Ente	1700	2	180 – 200	2	160 – 170	120 – 150
Gans	4000	2	160 – 170	2	150 – 160	180 – 200
Pute, Truthahn	5000	2	150 – 160	2	140 – 150	180 – 240
Fisch						
Ganzer Fisch	1000	2	200 – 210	2	170 – 180	50 – 60
Fischauflauf	1500	2	180 - 200	2	150 - 170	50 - 70

Grillen und Überbacken

- **Beim Grillbetrieb mit erhöhter Vorsicht vorgehen. Durch die starke Hitze des Grillheizkörpers sind Rost und sonstige Teile sehr heiß. Deshalb Küchenhandschuhe und Grillzange verwenden!**
- **Aus angestochenem Grillgut z.B. Würstchen kann heißes Fett spritzen. Um die Verbrühungsgefahr an der Haut und besonders den Augen zu vermeiden, eine Grillzange verwenden.**
- **Den Grillvorgang ständig beobachten. Grillgut kann durch die starke Hitze sehr schnell verbrennen!**
- **Kinder grundsätzlich fernhalten.**

Der Grillheizkörper eignet sich besonders zum knusprigen, fettarmen Garen von Würstchen, flachen Fleisch- und Fischstücken (Steaks, Schnitzel, Lachsscheiben) oder auch zum Toasten und Überbakken.

Tips zum Grillen

- Gegrillt wird bei geschlossener Backofentür.
- In der Grilltabelle finden sie Angaben zur Temperatur, Einschubebene und Grillzeit. Da die Grillzeiten sehr stark von Art, Gewicht und Qualität des Fleisches abhängig sind, können sich Abweichungen ergeben.
- **Fettfilter beim Grillen stets einsetzen.**
- Grillheizkörper ca. 3 Min. vorheizen.
- Beim Grillen auf dem Rost, den Rost mit Öl bepinseln, damit das Grillgut nicht festklebt.
- Flachgrilladen auf den Rost legen. Setzen Sie den Rost auf die seitlichen Stäbe der Einschubebenen und stellen Sie die Fettpfanne unter dem Rost, um den Fleischsaft aufzufangen.
- Das Grillgut nach der Hälfte der Zeit wenden. Flache Scheiben nur einmal, größere Stücke mehrmals wenden. Zum Wenden am besten eine Grillzange verwenden, damit der Fleischsaft nicht zu stark ausfließt.
- Dunkle Fleischsorten bräunen besser und schneller als helles Fleisch vom Schwein oder Kalb.
- Nach jedem Grillvorgang den Backofen und das Zubehör reinigen, damit sich der Schmutz erst gar nicht festsetzen kann.

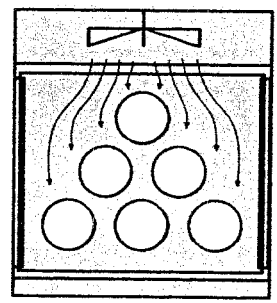
Grilltabelle

Grillgut	Gewicht in g	Einschub von unten	Temperatur °C		Grillzeit Minuten
Fleisch und Wurstwaren					
2 Rinderfiletsteaks, rot	400	5	220	-	15 – 19
2 Rinderfiletsteaks, rosa	400	5	220	-	20 – 23
2 Rinderfiletsteaks, durch	400	5	220	-	22 - 27
2 Schweinenackensteaks	350	5	210-220	-	20 - 23
2 Koteletts	400	5	210-220	-	20 - 23
2 Kalbsschnitzel	700	5	220	-	17 - 22
4 Lammkoteletts	700	5	220	-	14 - 16
4 Grillwürste	400	5	220	-	15 - 18
2 Leberkäsescheiben	400	5	220	-	12 - 16
1 Hähnchen, halbiert	1400	3		210-220	28-33 (1.Seite) 23-28 (2.Seite)
Fisch					
Lachsscheiben	400	4	220	-	10 - 15
Fisch in Alufolie	500	4		220	10 - 13
Toasts					
4 Weißbrotscheiben	200	5	220	-	1 - 3
2 Mischbrotscheiben	200	5	220	-	2 - 3
Belegte Toastbrote	600	5	220	-	5 - 7
Fleisch/ Geflügel					
Ente	2000	1	-	150-170	80-100
Hähnchen	1000	3	-	160-170	60-70
Schweinebraten	1500	3	-	140-160	90-120
Schweineschulter	1500	3	-	140-160	100-180
Schweinehaxen	1000	3	-	140-160	120-160
Roastbeef/ Rinderfilet	1500	3	-	170-180	40-80

Einkochen

Zum Einkochen die Betriebsart Unterhitze-Ventilator verwenden

- Das Einkochgut und die Gläser wie üblich vorbereiten. Verwenden Sie handelsübliche Einmachgläser mit Gummiringen und Glasdeckeln. Gläser mit Schraub oder Bajonettverschluß sowie Metalldosen dürfen nicht verwendet werden. Die Gläser sollen möglichst gleich groß, mit gleichem Inhalt gefüllt und gut zugeklammert sein. Sie können bis zu 6 Einliter-Gläser gleichzeitig einkochen.
- Verwenden Sie nur frische Nahrungsmittel.
- Füllen Sie etwa 1 Liter heißes Wasser in die Fettpfanne, damit im Backofen die notwendige Feuchtigkeit entstehen kann. Stellen Sie die Gläser so hinein, daß sie sich nicht berühren (siehe Abb.). Eine Lage nasses Papier, das auf die Gläser gelegt wird, schont die Gummiringe.
- Die Fettpfanne mit den Gläsern in die 2. Einschubebene von unten einschieben. Den Funktions-Wahlschalter auf Unterhitze-Ventilator stellen und mit dem Temperaturregler die Temperatur auf 180°C einstellen. Das Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig.
- Beobachten Sie das Einkochgut, bis die Flüssigkeit in den Gläsern zu perlen beginnt und beachten Sie die Zeiten in der Einkochtabelle.



Einkochtabelle

Einkochgut	Menge	Unterhitze-Ventilator 180°C bis zum Perlen	Nach dem Perlen	Ruhezeit im Backofen
Obst				
Beeren	6x1 Liter	ca. 30 Min.	abschalten	15 Min.
Steinobst	6x1 Liter	ca. 30 Min.	abschalten	30 Min.
Apfelmus	6x1 Liter	ca. 40 Min.	abschalten	35 Min.
Gemüse				
Gewürzgurken	6x1Liter	30 bis 40 Min.	abschalten	30 Min.
Bohnen, Karotten	6x1 Liter	30 bis 40 Min.	auf 130°C stellen 60 - 90 Min.	30 Min.

Auftauen

Durch eine Luftumwälzung im Backofen bei Raumtemperatur wird das Auftauen von Gerichten beschleunigt.
Stellen Sie hierzu die Betriebsart Auftauen ein.

Hinweis: Bei versehentlicher Betätigung des Temperaturreglers leuchtet die Backofenkontrollampe; die Heizung ist aber nicht in Betrieb.

- Zum Auftauen geeignet sind Sahne- und Buttercremetorten, Kuchen und Gebäck, Brot und Brötchen, tiefgefrorenes Obst.
- Fleisch und Geflügel sollte aus hygienischen Gründen nicht im Backofen aufgetaut werden.
- Wenn möglich, Auftaugut zwischendurch wenden oder umrühren, um ein gleichmäßiges Auftauen zu erreichen.

Das Gerät darf nicht mit einem Heißdampf- oder Dampfstrahlreiniger gereinigt werden.

Vor dem Reinigen den Herd ausschalten und abkühlen lassen.

Frontgehäuse

Zur Reinigung und Pflege der Frontflächen verwenden Sie bitte handelsübliche Mittel, die nach den Herstellerangaben angewendet werden sollten.
Benutzen Sie auf keinen Fall scheuernde Reinigungsmittel, spitze Gegenstände oder kratzende Topfreiniger.

Glaskeramik-Kochfeld

Wichtig: Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. grobe Scheuermittel, kratzende Topfreiniger, Rost- und Fleckenentferner etc.

Tip: Zur Reinigung und Pflege des Kochfeldes finden Sie im großen Quelle Katalog oder in unseren Verkaufshäusern entsprechende Pflegemittel.

Reinigung nach Gebrauch

1. Reinigen Sie das gesamte Kochfeld immer dann, wenn es verschmutzt ist - am besten nach jedem Gebrauch. Benutzen Sie dazu ein feuchtes Tuch und ein wenig Handspülmittel. Danach reiben Sie das Kochfeld mit einem sauberen Tuch trocken, so daß keine Spülmittelrückstände auf der Oberfläche verbleiben.

Wöchentliche Pflege

2. Reinigen und pflegen Sie das gesamte Kochfeld einmal in der Woche gründlich mit handelsüblichen Glaskeramik-Reinigern. Beachten Sie unbedingt die Hinweise des jeweiligen Herstellers.
Die Reinigungsmittel erzeugen beim Auftragen einen Schutzfilm, der Wasser- und schmutzabweisend wirkt. Alle Verschmutzungen bleiben auf dem Film und lassen sich dann anschließend leichter entfernen. Danach mit einem sauberen Tuch die Fläche trockenreiben.
Es dürfen keine Reinigungsmittelrückstände auf der Oberfläche verbleiben, weil sie beim Aufheizen aggressiv wirken und die Oberfläche verändern.

Spezielle Verschmutzungen

Starke Verschmutzungen und Flecken (Kalkflecken, perlmuttartig glänzende Flekken) sind am besten zu beseitigen, wenn das Kochfeld noch handwarm ist. Benutzen Sie dazu handelsübliche Reinigungsmittel. Gehen Sie dabei so vor, wie unter Punkt 2 beschrieben.

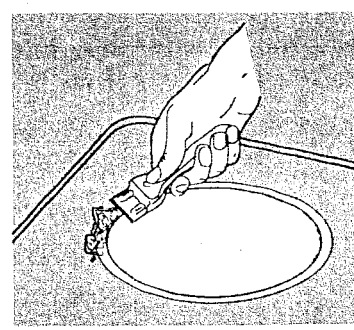
Übergekochte Speisen zuerst mit einem nassen Tuch aufweichen und anschließend die Schmutzreste mit einem speziellen Glasschaber für Glaskeramik- Kochfelder entfernen. Danach die Fläche wie unter Punkt 2 beschrieben reinigen.

Eingebrannten Zucker und geschmolzenen Kunststoff entfernen Sie sofort - im noch heißen Zustand - mit einem Glasschaber. Danach die Fläche wie unter Punkt 2 beschrieben, reinigen.

Sandkörner, die eventuell beim Kartoffelschälen oder Salatputzen auf die Kochfläche fallen, können beim Verschieben von Töpfen Kratzer erzeugen. Achten Sie deshalb darauf, daß keine Sandkörner auf der Oberfläche verbleiben.

Farbige Veränderungen des Kochfeldes haben keinen Einfluß auf die Funktion und Stabilität der Glaskeramik. Es handelt sich dabei nicht um eine Beschädigung des Kochfeldes, sondern um nicht entfernte und daher eingebrannte Rückstände.

Glanzstellen entstehen durch Abrieb des Topfbodens, insbesondere bei Verwendung von Kochgeschirr mit Aluminiumböden oder durch ungeeignete Reinigungsmittel. Sie lassen sich nur mühsam mit handelsüblichen Reinigungsmitteln beseitigen. Eventuell die Reinigung mehrmals wiederholen. Durch die Verwendung aggressiver Reinigungsmittel und durch scheuernde Topfböden wird das Dekor mit der Zeit abgeschmirgelt und es entstehen dunkle Flecken.



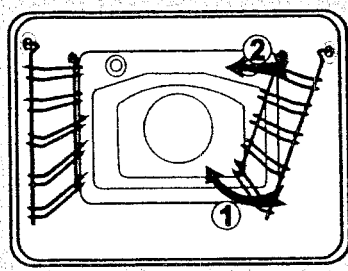
Glasschaber für Glaskeramik-Kochfelder (nicht im Lieferumfang enthalten)

Backofen

Die Reinigung des Backofens kann konventionell (Reinigungsmittel, Backofenspray) oder mit Hilfe der Soft Clean Funktion erfolgen.

Soft Clean:
Gießen Sie dazu in die Fettpfanne ca. 0,4 Liter Wasser und schieben sie diese dann in die unterste Ebene ein. Bei 50°C Unterhitze-Beheizung nach einer halben Stunde sind die Speisereste aufgeweicht und können mit einem Putzlappen entfernt werden. Bei hartnäckigen Verschmutzungen beachten Sie bitte die nachfolgenden Hinweise.

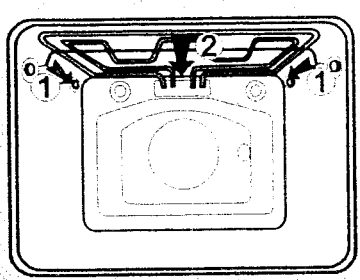
- Vor jedem Reinigen des Backofens diesen auskühlen lassen.
- Der Backofen sowie die Zubehörteile sollten nach jeder Verschmutzung gereinigt werden, damit Rückstände sich nicht einbrennen können.
- Fettspritzer lassen sich am leichtesten mit warmem Spülwasser entfernen, wenn der Backofen noch handwarm ist.
- Bei hartnäckigen oder sehr starken Verschmutzungen handelsübliche Backofenreiniger verwenden. Mit klarem Wasser gründlich reinigen, damit alle Reinigungsmittel restlos entfernt werden.
- Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. grobe Scheuermittel, kratzende Topfreiniger, Rost- und Fleckenentferner etc.
- Lackierte, eloxierte, verzinkte Oberflächen oder Aluminiumteile dürfen nicht mit **Backofensprays** in Berührung kommen, da sonst Beschädigungen oder Farbveränderungen auftreten können. Das Gleiche gilt für den Thermostatfühler und die sichtbaren Heizkörper oben.
- Beim Kauf und der Dosierung der Reinigungsmittel bitte an die Umwelt denken und die Anweisungen des jeweiligen Herstellers beachten.



Einschubgitter abnehmen

Zum besseren Reinigen der Backofenseitenwände können die Einschubgitter abgenommen werden.
Die Einschubgitter unten nach innen schwenken und oben aus den Löchern nehmen.
Zum Einsetzen die Einhängegitter einfach wieder in die Löcher hängen und nach unten schwenken.

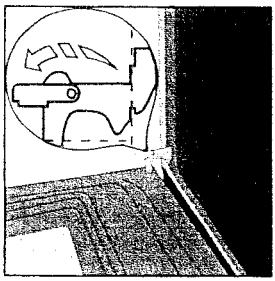
- Vor dem Absenken des Grillheizkörpers muß der Herd durch Herausdrehen der Sicherungen oder Ausschalten des Leitungsschutzschalters vom Netz getrennt werden!
- Der Grillheizkörper muß abgekühlt sein, damit keine Verbrennungsgefahr besteht!
- Der Grillheizkörper darf nicht in heruntergeklappter Stellung betrieben werden!

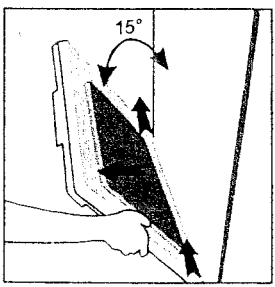


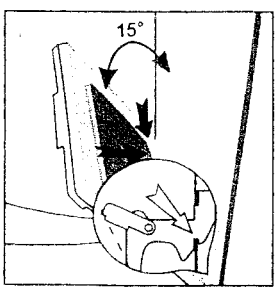
Grillheizkörper absenken

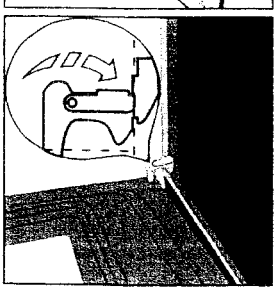
Zum leichteren Reinigen der Garraumdekke kann der Grillheizkörper abgesenkt werden.

- Zum Absenken den Befestigungsbügel rechts und links von der Backofenwand lösen, bzw. leicht nach hinten drücken und Grillheizkörper nach unten schwenken.
- Decke des Backofens reinigen.
- Nach der Reinigung Grillheizkörper wieder nach oben schwenken und darauf achten, daß der Befestigunsbügel rechts und links über der Prägung der Backofenwand einrastet.









Backofentür

Backofentür aushängen

Zum gründlichen Reinigen kann die Tür abgenommen werden.

Die Backofentür in die waagerechte Position herunterklappen.

Die Bügel auf den beiden Türscharnieren nach vorne bis zum Anschlag umklappen.

Die Tür langsam bis zum Anschlag wieder zuklappen.

Dann die Tür anheben, bis die Scharniere ausrasten.

Backofentür einsetzen

Beim Einhängen der Tür in umgekehrter Reihenfolge wie beim Aushängen vorgehen.

Am Schluß die Bügel wieder nach hinten zum Backofen schwenken.

Die korrekte Funktion der Tür überprüfen.

Achtung:
Die Türscharnierhebel niemals „schnappen" lassen. Die Federwirkung kann sonst zu Verletzungen führen.

Zubehör

Das Zubehör wie z.B. Backbleche, Fettpfanne, Rost usw. mit heißem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.

Spezial Email:
Backofen, Türinnenseite, Backblech und Fettpfanne sind mit Spezial Email ausgestattet, das eine glatte und widerstandsfähige Oberfläche besitzt.
Diese Spezialbeschichtung macht das Backofenreinigen bei Raumtemperatur erheblich leichter.

Fettfilter

Der Fettfilter soll nach jeder Benutzung, eventuell mit Hilfe einer weichen Bürste, in heißem Wasser mit etwas Spülmittelzusatz oder in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Vor dem Einlegen in die Geschirrspülmaschine sollte der Fettfilter gut eingeweicht werden.

Unqualifizierte Eingriffe und Reparaturen am Gerät sind gefährlich, weil Stromschlag- und Kurzschlußgefahr besteht. Sie sind zur Vermeidung von Körperschäden und Schäden am Gerät zu unterlassen. Deshalb solche Arbeiten nur von einem Elektrofachmann, wie z.B. unserem Technischen Kundendienst, ausführen lassen.

Bitte beachten
Sollten an Ihrem Gerät Störungen auftreten, prüfen Sie bitte anhand dieser Gebrauchsanleitung, ob sie die Ursachen nicht selber beheben können.

Wichtig:
Der Besuch des Kundendienstes erfolgt während der Garantiezeit **nicht kostenlos**, wenn das Gerät aufgrund **falscher Bedienung** nicht ordnungsgemäß arbeitet.

Nachfolgend finden Sie einige Tips zur Behebung von Störungen.

Die Zeitschaltuhr zeigt ungewöhnliche Werte oder undefiniertes Schaltverhalten...

Bei eventuellen Fehlfunktionen der Zeitschaltuhr, den Herd durch Herausdrehen der Sicherungen oder Ausschalten des Leitungsschutzschalters für einige Minuten spannungslos machen. Anschließend Uhrzeit einstellen.

Das Display der Zeitschaltuhr blinkt ?

Es war Stromausfall oder der Herd wurde gerade erst an das Stromnetz angeschlossen. Alle eingegebenen Zeiten sind gelöscht.
Stellen Sie die gegenwärtige Uhrzeit ein, damit der Backofen freigeschaltet ist.

Im Display blinkt „A" und das Kochtopfsymbol leuchtet nicht?

Nach einem Automatikbetrieb wird der Backofen ausgeschaltet, die Uhrzeit wird angezeigt und es ertönt ein zeitlich begrenzter Signalton.
Speisen aus dem Backofen nehmen und Funktionswahlschalter und Temperaturregler ausschalten (0 bzw. •).
Dauer-Taste und **Stop-Taste** gleichzeitig drücken.

Die Betriebskontrollampe leuchtet nicht ....

- Haben Sie alle notwendigen Schalter betätigt?
- Hat die Sicherung in der Hausinstallation ausgelöst?
- Haben Sie den Temperaturregler bzw. den Funktions-Wahlschalter richtig eingestellt?

Die Sicherungen lösen mehrfach aus...

Rufen Sie den Technischen Kundendienst oder einen Elektroinstallateur!

Die Backofenbeleuchtung ist ausgefallen...

Der Austausch der Backofenbeleuchtung ist im Kapitel „Austausch von Geräteteilen" beschreiben.

Der Backofen wird nicht beheizt....

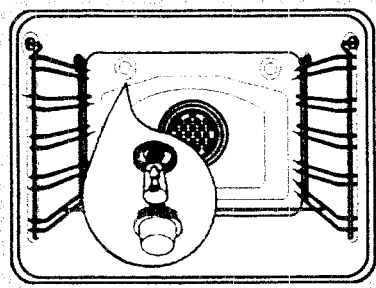
- Hat die Sicherung in der Hausinstallation ausgelöst?
- Haben Sie den Temperaturregler bzw. den Funktions-Wahlschalter richtig eingestellt?
- Haben Sie nach Benutzung der Zeitschaltuhr (Automatikbetrieb) vergessen, wieder auf manuellen Betrieb umzuschalten?

  Solange „A" aufleuchtet und das Kochtopfsymbol nicht aufleuchtet, kann der Backofen nicht manuell eingeschaltet werden, weil eine Programmierung vorliegt. Um dann wieder zum gewohnten Backofenbetrieb zurückzukehren, die **Dauer-Taste** und **Stop-Taste** gleichzeitig drücken.

Die Backergebnisse sind unbefriedigend...

- Haben Sie den Fettfilter herausgenommen?
- Haben Sie die Hinweise und Tips im Kapitel „Backen" ausreichend beachtet?
- Haben Sie die Angaben in der Backtabelle genau beachtet?

Austausch von Geräteteilen



Die Fassung der Backofenlampe steht unter Spannung. Es besteht Stromschlaggefahr!
Zum Auswechseln der Backofenbeleuchtung den Herd unbedingt durch Herausdrehen der Sicherungen oder Ausschalten des Leitungsschutzschalters vom Netz trennen.

Backofenlampe

Für den Austausch wird eine Backofenlampe mit folgender Spezifikation benötigt:
Fassung E14, 230V, 25 W, 300 °C

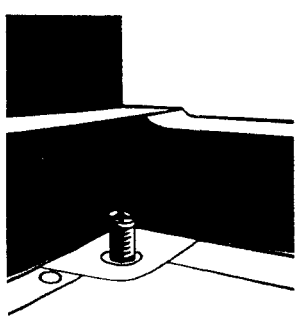
- Drehen Sie das Abdeckglas gegen die Uhrzeigerrichtung heraus und tauschen Sie die Backofenlampe aus. Anschließend schrauben Sie das Abdeckglas wieder ein.

Sonstiges Zubehör

Der Rost, das Backblech, die Fettpfanne usw. kann unter Angabe der Produkt- und Privileg-Nummer des Herdes beim Technischen Kundendienst bestellt werden.
Die Schalterknebel können nach vorne abgezogen und dann ausgewechselt werden.

Sicherheitshinweise für den Installateur

- Gemäß den technischen Anschlußbedingungen des Energieversorgungsunternehmens darf das Gerät nur vom Technischen Kundendienst oder einem zugelassenen Elektroinstallateur an das Netz angeschlossen werden.
- In der Elektroinstallation ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, das Gerät mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm allpolig vom Netz zu trennen. Als geeignete Trennvorrichtungen gelten z.B. LS-Schalter, Sicherungen (Schraubsicherungen sind an der Fassung herauszunehmen), FI-Schalter und Schütze.
- Für den Anschluß des Herdes können gummi-isolierte (Typ HO5RR-F mit grün/gelbem Schutzleiter) PVC-isolierte (Typ HO5VV-F mit grün/gelbem Schutzleiter) oder höherwertige Leitungen verwendet werden.
- Das Gerät entspricht bezüglich des Schutzes gegen Feuergefahr IEC 335-2-6. Geräte dürfen einseitig an nebenstehende Hochschränke oder Wände angestellt werden.
- Der Abstand zwischen Kochstelle und Dunstabzugshaube muß mindestens so groß sein wie in der Montageanleitung der Dunstabzugshaube vorgegeben ist.
- Furniere, Kleber bzw. Kunststoffbeläge der angrenzenden Möbel müssen temperaturbeständig sein (>75°C). Sind die Furniere und Beläge nicht genügend temperaturbeständig, können sie sich verformen oder ablösen.
- Die Anschlußleitung hinter dem Standherd muß so verlegt werden, daß sie die Rückwand des Herdes nicht berührt. Bei Betrieb des Herdes wird die Rückwand heiß.
- Die Verpackungsmaterialien (Plastikfolien, Styropor, Nägel, etc.) müssen aus der Reichweite von Kindern gebracht werden, da diese Teile mögliche Gefahrenquellen darstellen. Kleinteile könnten verschluckt werden und von Folien geht Erstickungsgefahr aus.

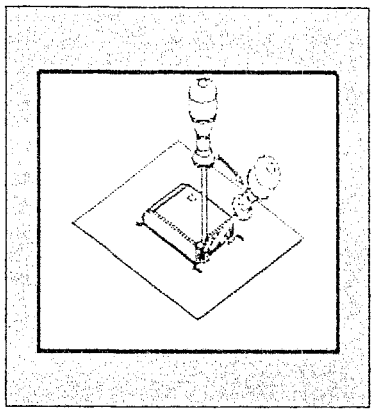


Herd ausrichten

Geschirrwagen herausnehmen.

- Mit den im Gerätesockel montierten Stellfüßen das Gerät waagerecht ausrichten.
- Die Herdoberkante den nebenstehenden Möbeln anpassen.

Die Stellfüße nach Bedarf höher oder tiefer drehen, bis der Herd waagrecht steht. Die Stellfüße lassen sich leicht drehen, wenn der Herd zur Entlastung etwas angekippt wird.

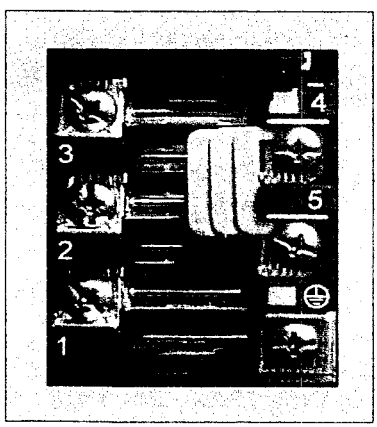


Anschlußdose öffnen: Zum Entriegeln Schraubendreher ansetzen und geringfügig **nach unten** bewegen.

Elektrischer Anschluß nur durch den Technischen Kundendienst oder einen zugelassenen Elektroinstallateur!

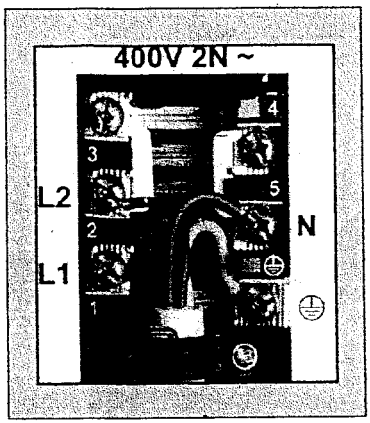
Bei falscher Installation werden Teile des Gerätes zerstört und es besteht dann kein Garantieanspruch!

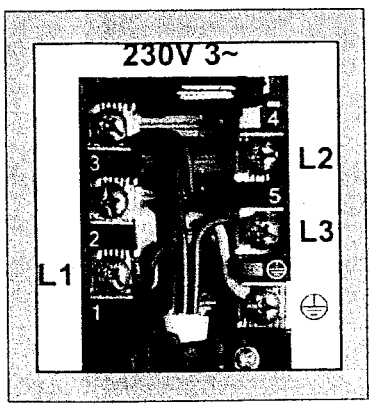
Die angeschlossene Verbraucherspannung (230V gegen N) ist von einem Fachmann mit einem Meßgerät zu prüfen!

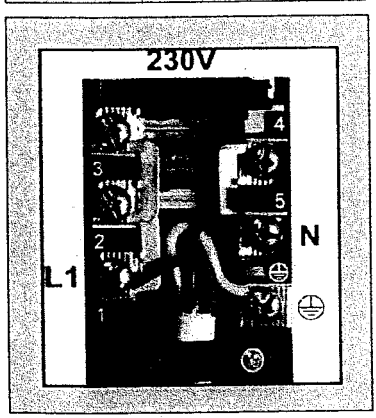


Elektroanschluß

- Vor dem Anschluß ist zu prüfen, ob die auf dem Typschild angegebene Spannung mit der vorhandenen Netzspannung übereinstimmt.
- Die Länge der Anschlußleitung soll mit ca. 1,5 m so bemessen werden, daß das Gerät vor dem Einschieben angeschlossen werden kann.
- Der Schutzleiter muß so bemessen werden, daß er beim Versagen der Zugentlastung erst nach den spannungsführenden Adern der Anschlußleitung auf Zug belastet wird.







Vorgehensweise:

- Auf der Rückseite des Gerätes den Dekkel der Anschlußdose mit einem Schraubendreher öffnen. Zum Entriegeln den Schraubendreher nach unten bewegen.
- Die Anschlußleitung durch die Zugentlastung einführen.
- Den weiteren Anschluß gemäß **einer** der abgebildeten Anschlußarten vornehmen. Werkseitig wird das Gerät für die gängigste Anschlußart (400V 3N~) ausgeliefert.

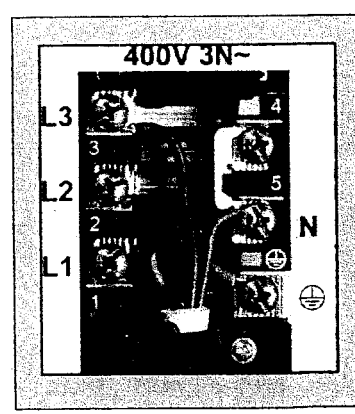
  Bei abweichenden Netzspannungen müssen die Brücken entsprechend neu gesetzt werden!
- Die Zugentlastung festschrauben und den Deckel schließen.

Leitungsfarben

L1, L2, L3 = Spannungsführende Außenleiter. Leitungsfarben in der Regel: schwarz, schwarz, braun

N = Neutralleiter
Leitungsfarbe in der Regel blau.
Auf richtigen N - Anschluß achten !

⏚ PE = Schutzleiter
Leitungsfarbe ist grün-gelb



Technische Daten

Elektro-Standherd 8765	Produkt-Nr.	932.473 2 weiß 932.483 1 braun
Abmessungen		
Höhe/ Breite/ Tiefe	cm	85/ 60/ 60
Leergewicht, ca.	kg	50
Kochstelle		
hinten links	Ø cm / kW	14,5/1,2 (TP)
vorne links (Zweikreis)	Ø cm / kW	21,0 bzw. 12,0/max. 2,2 (TP)
vorne rechts	Ø cm / kW	14,5 / 1,2 (TP)
hinten rechts (Bräterstelle)	Ø cm / kW	17,0 bzw. 17,0x26,5/max.2,4 (TP)
Backofen		
Temperaturregler/ Funktionswahlsch.	Anzahl	1/ 1
Einschubebenen	Anzahl	5
Oberhitze-/ Unterhitzeheizkörper	W	900/ 1100
Grill-/ Ringheizkörper	W	2000/ 2200
Backofenbeleuchtung	W	15
Betriebsarten		
Ober-/ Unterhitze	W	2000
Grill	W	2000
Umluftgrill	W	2000
Pizzastufe	W	3400
Heißluft	W	2200
Auftaustufe	W	50
Unterhitze-Ventilator	W	1100
Unterhitze	W	1100
max. Temperatur	°C	275
Zubehör		
Fettpfanne	Anzahl	1
Backblech	Anzahl	2
Rost	Anzahl	1
Zeitschaltuhr	Anzahl	1
Fleischthermometer	Anzahl	1
Fettfilter	Anzahl	1
Elektrischer Anschluß		
Netzspannung		400V 3N~, 50 Hz
Heizkörpernennspannung		230V~
Gesamt-Anschlußwert	kW	10,4
Backofen, gesamt	kW	3,4
Kochstellen, gesamt	kW	7,0

TP = TopSpeed Heizkörper

Kundendienst

Reparatur

Sollten Sie technische Probleme mit dem Herd haben und eine Reparatur benötigen, dann verständigen Sie bitte unsere nächstgelegene Kundendienststelle unter Angabe der Produkt- und Privileg-Nummer. Adressen und Telefonnummern der Kundendienststellen finden Sie im aktuellen Quelle-Katalog.

Wichtig

Bevor Sie jedoch den Kundendienst rufen, sollten Sie anhand dieser Gebrauchsanleitung prüfen, ob sie die Ursachen nicht selber beheben können. U.a. finden Sie im Kapitel „Was tun bei Problemen" einige Tips.

Der Besuch des Kundendienstes erfolgt während der Garantiezeit **nicht kostenlos**, wenn das Gerät aufgrund **falscher Bedienung** nicht ordnungsgemäß arbeitet.

Kundenbetreuung

Unsere Kundenbetreuung nimmt gerne Ihre Wünsche, Anregungen und Kritik entgegen. Die Anschrift lautet:

Quelle Aktiengesellschaft
Kundenbetreuung
90762 Fürth

Die Gebrauchsanleitung griffbereit aufbewahren und bei Weitergabe des Gerätes bitte mit übergeben.

Typschild

Das Typschild des Herdes ist nach dem Öffnen der Backofentür unten bzw. seitlich sichtbar.

Standherd

Produkt-Nr. _____

Privileg Nr. _____

Garantie-Information

Für unsere technischen Geräte und Fahrzeuge übernehmen wir im Rahmen unserer Garantiebedingungen die Garantie für einwandfreie Beschaffenheit.

Die Garantiezeit beginnt mit der Übergabe. Den Zeitpunkt weisen Sie bitte durch Kaufbeleg nach (Kassenzettel, Rechnung, Lieferschein, u.ä.). Bewahren Sie diese Unterlagen bitte sorgfältig auf. Unsere Garantiebedingungen sind in unseren jeweils gültigen Hauptkatalogen abgedruckt.

Im Garantie- und Reparaturfall bitten wir Sie, sich an unsere nächstgelegene Kundendienststelle oder nächstgelegenes Verkaufshaus zu wenden.

Elektro-Standherd 8765

Produkt-Nr. 932.473 2 weiß
932.483 1 braun

(071)650310/de